

En las calles están los comedores
¡Hambrientos cuautitlecas, uníos!

Por comida no paramos en Cuautitlán. En toda esquina de cualquier colonia podemos encontrarnos con un refugio para apaciguar nuestras frenéticas tripas cuando gruñen sin cesar. Acá unos tacos de cabeza o de suadero en La Guadalupana, esa taquería de más de cincuenta años que está enfrente del otrora “el Piojito”, aquel cine emblemático ahora convertido en Coppel. O damos la vuelta a la esquina y es ineludible no comer la carne asada de Las Brasas, lugar favorito de muchos. Allá, sobre la avenida 16 de septiembre casi llegando al Seguro Social, nos topamos con el pozole de Las Minas, un lugar de vieja tradición, pero de verdad, de vieja tradición y al que muchos comensales consideran el mejor de estos rumbos. Más para allá, en el área de comida del mercado municipal, las ineludibles quesadillas, gorditas, pambazos y con doña Tomi; ahí mismo en el mercado los huaraches de cecina o los tacos ídem y de adobada con su ensalada de pepinos, cebolla morada y chile manzano. Y si sales del mercado puedes encontrar lo impensable: «¿Por qué hay tanta gente en esa esquina cercana a la catedral?». «Porque venden esquites, que están para chuparse los dedos».

Cuentan los historiadores que hace muchas, pero muchas décadas, para los viajeros Cuautitlán era una escala obligada hacia Querétaro, Guanajuato, Aguascalientes, San Luis Potosí y demás estados del norte del país. El llamado Camino Real Tierra Adentro, fue una monumental ruta comercial de 2560 kilómetros que funcionó del siglo XVI hasta el XIX y unía a la Ciudad de México con Santa Fe, Nuevo México, en la Unión Americana (1); en esta ruta se encontraba Cuautitlán, que en los años mencionados contaba con un clima propicio y una vasta tierra fértil que le brindaba a la población alimentos vegetales y animales para su consumo, tal vez a esto se deba que los viajeros se detenían por estos rumbos para degustar de algún guisado —¡las verdolagas y los quintoniles cómo abundaban por acá!— y llenar la panza con plena satisfacción para continuar su viaje. Al tener una estación del tren en el siglo pasado, también cuentan que, nuestra demarcación como parada obligada, fue tan importante que comenzaron a establecerse loncherías y fondas que recibían a los afuereños hambrientos, incluso no sólo abundaban aquellos lugares para “empacarle” rico y sabroso a un caldito de pollo, sino que también se levantaron mesones ante la amplia demanda de hospedaje y alimentación que tuvo nuestro municipio hace algunos ayer. Gracias a estos antecedentes históricos, es por eso que actualmente en las calles de nuestra demarcación las posibilidades culinarias son tan diversas

que nos permiten cubrir diferentes necesidades; algunas cotidianas, otras urgentes y las que de plano son de vida o muerte: «Compadre, por Dios que ya no me aguanto esta cruda, vamos a La Purina, al puesto de doña Naty», negocio que con su birria y sus antojitos mexicanos reviven a cualquier “enfermo” ante los estragos físicos de la juerga de anoche, aunque también para birrias las de doña Chabe. ¡Ay! ¡Ya se me hizo agua la boca!

A toda hora y todos los días del año podemos encontrar gran diversidad de guisados y antojitos, ya sea en un puesto ambulante, en un patio acondicionado como comedor, carritos de supermercado o hasta en una simple charola —como la estudiante que vende sushi en la esquina de la zapatería Morelos—. Para levantar negocios de esta índole bastan con una simple lona vieja amarrada a la herrería de la ventana o un triciclo acondicionado con un buen anafre, senda tanda de refrescos y dos cubetas que la harán de sillas, porque lo importante es dejar de tener hambre y el vendedor-cocinero sabe que es en las calles de Cuautitlán donde sus potenciales y famélicos clientes deambulan dispuestos a asestarse desde la “*guajolota*” con su vaso de atole dentro del mercado municipal o en el Parque de la Cruz, o unos tacos de guisado en ese mismo lugar o en el Libramiento La Joya que tienen una sazón inigualable; o las hamburguesas deliciosas en el parque de El Huerto que los amigos Aurelio, el “Felipao” y el “Cabecita” preparan para esos comensales que hacen una larga cola para zamparse hasta tres órdenes con tocino; y no podemos eludir un buen plato de chilaquiles con su respectivo bolillo doradito y crujiente en Casa Lera, en la colonia de “Los Locos”; y para postres en Cuautitlán no nos damos abasto: tenemos muchas pastelerías, aunque la mejor, sin duda, es en La Providencia, local matriz en San Mateo que cuenta con sucursales y que nos venden rebanadas de pastel de chocolate, de tres leches, de durazno, de nuez y de otros tantos sabores.

Gelatinas, tortas, churros, pizzas —¡las de Buona son las mejores!—, donas, cocteles de camarón y vuelve a la vida en La Bamba Real; cecina, pancita, las fritangas de tortilla azul en Santa María Huecatitla, sopes estilo Michoacán, casi enfrente del bar California —El Cali o Califas pa’los compas—, nieves y helados, las tlayudas del Charly por el hospitalito, cocteles de frutas, moronga, carnitas, ¡uf! ¡las carnitas! Existen muchos puestos de carnitas: las del mercado negro, las de San Blas, las del Nopalito, las de Layo en el Sabino, las de la Lázaro Cárdenas, etcétera, pero la mera verdad las del compadre Christian, en el frente del mercado municipal, están para pedir otro taco de chamorro con cuerito. También tenemos puestos de barbacoa, que sucede lo mismo con las carnitas: abundan muchos negocios de este rubro, no obstante, de botepronto podemos recomendar las de El cuñado, allá en el libramiento La Joya

por el campo El Paraíso. Y la lista es interminable: hamburguesas, hot dogs, las arracheras en La Caverna, tostadas de tinga y de pata, filetes de pescado, aguachile, churros rellenos de cajeta, los tacos dorados de Don Chuy, los elotes del arco en San Mateo y en este mismo lugar los riquísimos cocoles de Felicitas; las quesadillas de sesos del Pecas en el arco de El Huerto; pollos rostizados, los tacos de asada debajo del puente de la Coca Cola; habas en la esquina de la zapatería Guadalajara; las gorditas en Santa María Huecatitla, caldo de gallina con mollejas, tlacoyos de frijoles o de papa con sus nopalitos y su salsa picosita, los chamorros en La Nueva Lucha, patitas de pollo en vasito de unicel con limoncito y chilito piquín, los tacos en la Serpiente Emplumada, pescuezos rostizados con salsa Valentina y así hasta el infinito es la lista de ricuras con la que nos encandilamos diariamente por estos rumbos. Menús que jamás llegarán en una carta como la que se ofrece en restaurantes de lujo y de alta cocina. Si en aquellos lugares pedimos nuestra orden y la esperamos con la invariable e insufrible música de fondo, es en las calles cuautitlecas que de manera obligada debemos acercarnos al puesto para saber qué venden, olisquear el aire para percibir el aroma de la carne y la grasita y entre el bullicio gritarle al que domina el comal caliente que el taco lo queremos con salsa roja, chambarete y puro cilantro. Hay que hacerlo así, a pesar de que uno piense que don Chava, con sus famosísimos tacos en Cebadales, no escuchó el pedido que le dicta su hija por estar en su afán con otro cliente, pero misteriosamente advertiremos que todos los ingredientes solicitados de nuestro manjar ya están incluidos. Y si usted amable lector cree que omitimos algún otro lugar en esta interminable lista de bellezas culinarias, pues no pierda el tiempo y hágalo saber, o bien, no sea gacho e invítenos a su recomendación, y si es de a “grapa” la “tragadera” sabe que estamos dispuestos a todo. ¿A poco no?

Por costumbre, son los fines de semana cuando en las esquinas, en los zaguanes y hasta en un cuadro de estacionamiento se alzan los puestos de comida. Desde antes de caer la tarde el señor ya anda frenético dándole al anafre en Los Morales y su hijo acomodando los refrescos en una cubeta de pintura acondicionada como hielera; allá en Misiones la señora coloca los guisados y dispone la masa para el arribo del primer comensal. Todos se alistan porque saben que es en esos días cuando no se acostumbra cocinar en casa —«Al fin que ya me depositaron la quincena»—, es cuando el marido invita a cenar a la esposa a las taquerías de Santa Elena; es cuando el galán, para lucirse con la pretendida, la lleva a ese puesto donde preparan unas crepas inigualables en el Jardín Principal —«Ahí mismo le voy a decir que sea mi novia»—; es cuando el padre puede comprarle a los hijos los platanitos preparados con lechera que tanto les

encanta, a pesar de que los canijos chamacos toda la semana no quisieron comerse la sopa de verduras que también terminó desdeñando el perro.

Es el fin de semana cuando los solitarios frecuentan la tortería del puesto laminero a un lado del Aurrerá y ordenan una “cubana” o acuden a ese puesto de tortas por el canal cuya buena reputación es irrefutable; es cuando los taqueros de la taquería Lupita se desvelan porque saben que en la madrugada el local estarán a tope de trasnochadores que, tras la fiesta y el exceso de alcohol, creen que el mejor “bajón” son dos de tripa, tres de longaniza, cebollitas y un refresco Mundet rojo; es cuando don Jorge, ya prepara esos peculiares tacos al pastor en la colonia Guadalupe; es cuando se toma más pozol, esa bebida prehispánica tan refrescante que se vende en el Jardín principal; es cuando se preparan más gorditas de nata afuerita de la catedral de San Buenaventura; es cuando las marchantas que se ponen a un lado de la planta tortilladora de Cuautitlán, atrás del mercado municipal, ya preparan sus canastas y sus mesitas con sus riquísimas carpas en tamal, acociles, chapulines, quesos, aguacates y otras ricuras para el taco placero; es cuando ya se exhiben los panes de feria de anís y ajonjolí en la esquina del Vicky Form y que hacen recordar a doña Queta quien fue la que comenzó con esa venta de pan cuando este establecimiento de lencería femenina era una tortillería; es cuando a unos pasos, rumbo al BBVA, ya levantan la cortina para un día más de venta en los pastes Kiko’s o en los tacos de canasta; es cuando ese señor, con cubeta en mano, llega al mercadito negro y ofrece vasitos de coctel de caracol con su sobrecitos de galletas saladas que está para chuparse los dedos; en fin, que por lugares no paramos y por gustos tampoco, ya que por acá podemos saborear aperitivos tanto para carnívoros como para vegetarianos, y hay para escoger por todas partes en nuestras calles-comedores cuautitlecas que podemos afirmar, tal y como lo dijo el escritor Jorge Ibargüengoitia: «Entre que pide uno los tacos y se limpia la boca satisfecho no tienen por qué haber pasado más de cinco minutos» (2), es la prueba fehaciente del placer cumplido en la barriga, de los dedos llenos de grasa, de la embarrada de salsa roja en la blusa, de la pasada de la ajada servilleta por la boca y del eructo “decente” tras el último trago al refresco. ¡Hambrientos cuautitlecas, uníos!

Investigación y documentación: Eduardo Espinosa Salvatori, Cronista Municipal de Cuautitlán.

Redacción: José Alonso Morales Colín, periodista.

- (1) MENDOZA RUIZ, J., & DORANTES Paz, R. (2024) “Cuautitlán en la trayectoria de México”. (Segunda ed., revisada y actualizada) Plaza y Valdés.

- (2) IBARGÜENGOITIA, Jorge. "Instrucciones para vivir en México". Editorial Joaquín Mortiz. 1990, páginas 100-102: "Tecnología mexicana. Evolución del taco y de la torta compuesta".